

## Måltidskunskap: Medveten måltid - ur ett sensoriskt, måltidskulturellt och nutritionellt perspektiv, 7,5 hp

*Culinary Arts and Meal Science: The Conscious Meal – from a sensory science, culinary cultural and nutritional perspective, 7,5 credits*

<b>Kurskod</b>	60MÅ004
<b>Forskarutbildningsämne</b>	Måltidskunskap
<b>Institution/motsvarande</b>	Restaurang- och hotellhögskolan
<b>Tillämpas fr.o.m.</b>	2017-01-16
<b>Fastställd</b>	2016-12-02
<b>Senast ändrad</b>	
<b>Beslutsfattare</b>	Prefekt

### 1 Kursens innehåll

I kursen problematiseras begreppet ”den medvetna måltiden” ur sensoriskt, måltidskulturellt och nutritionellt perspektiv där värdskafrågor, det praktiska görandet samt den estetiska gestaltningen av en måltid ingår. Metoder och teorier anknutna till de olika perspektiven diskuteras. En viktig del i kursen är reflektion om hur måltidskunskapens medvetna måltidstänkande kan vara ett verktyg för samarbete med andra vetenskaper och för kommunikation om måltider ur ett upplevelseperspektiv.

### 2 Mål

#### 2.1 Kursens roll i utbildningen

Kursen ska huvudsakligen avse följande examensmål för utbildningen på forskarnivå enligt högskoleförordningen (HF), nämligen att doktoranden ska visa

Kunskap och förståelse

- brett kunnande inom och en systematisk förståelse av forskningsområdet (del av mål 1)
- förtrogenhet med det specifika forskningsområdets metoder i synnerhet (del av mål 2)

Färdighet och förmåga

- förmåga till vetenskaplig analys och syntes (del av mål 3)
- förmåga att kritiskt, självständigt, kreativt och med vetenskaplig noggrannhet identifiera och formulera frågeställningar (del av mål 4)
- förmåga att identifiera behov av ytterligare kunskap. (mål 7)

Värderingsförmåga och förhållningssätt

- fördjupad insikt om vetenskapens möjligheter och begränsningar, dess roll i samhället och människors ansvar för hur den används. (mål 10)

Numreringen av målen är densamma som i den allmänna studieplanen.

## 2.2 Kursens mål

För godkänt betyg ska doktoranden visa

1. förståelse för utvecklingen av forskningsområdet måltidskunskap och dess tvärvetenskapliga möjligheter till utbyte med andra forskningsperspektiv.
2. förtrogenhet med de specifika metoder som är relevanta för sensoriskt, måltidskulturellt och nutritionellt perspektiv av vad en medveten måltid kan vara.
3. förmåga att självständigt, kritiskt, kreativt på ett vetenskapligt sätt diskutera måltidskunskapens tvärvetenskapliga innehåll samt identifiera behov av fördjupning eller integrering med andra kunskapsfält.
4. fördjupad insikt om etiska värderingar i relation till forskningsstudier inom forskningsområdet: Att kommunicera budskap om måltider som upplevelse - alternativt riskkommunikation?

## 3 Kurslitteratur och andra läromedel

I kursen används följande kurslitteratur och andra läromedel.

### Medveten måltid

#### *Obligatorisk litteratur*

Hegarty J. A. (2011) Achieving Excellence by Means of Critical Reflection and Cultural Imagination in Culinary Arts and Gastronomy Education. *Journal of Culinary Science & Technology* 9(2):55-65. .

Justesen, L. (2014) *Hospitable Meals in Hospitals. Co-creating a passion for food with patients*. Dissertation. Copenhagen: Aalborg University. PDF.

Julier, A. P. (2016) Meal: "Eating in" and Eating out". In In Murcott, A., Belasco, W., and Jackson, P. *The Handbook of Food Research*. London: Bloomsbury. Pp. 338-351.

Jönsson, H. (2013) Chef celebrities, foodstuff anxieties and (un)happy meals. An Introduction to Foodways Redux. *Ethnologia Europaea. Journal of European Ethnology*. 43 (2). Pp.5-16.

Mitchell and Scott David (2016) *A critical turn in Hospitality and Tourism Research?* In Murcott, A., Belasco, W., and Jackson, P. *The Handbook of Food Research*. London: Bloomsbury. Pp.229-249.

## Sensorik

### *Obligatorisk litteratur*

Elder, R. S. and Krishna, A. (2009) The Effects of Advertising Copy on Sensory Thoughts and Perceived Taste. *Journal of Consumer Research* 36, 748-756.

Harrington, R. J., McCarthy, M. and Gozzi, M. (2010) Perceived Match of Wine and Cheese and the Impact of Additional Food Elements: A Preliminary Study. *Journal of Foodservice Business Research*, 13:4, 311-330.

Holler Mielby, L. and Bom Frost, M. (2010) Expectations and surprise in a molecular gastronomic meal. *Food Quality and Preference*, 21, 213-224.

Martens, M. (1999) A philosophy for sensory science. *Food Quality and Preference*, 10, 233-244.

Piqueras-Fiszman, B. and Spence, C. (2015) Sensory expectations based on product-extrinsic food cues: An interdisciplinary review of the empirical evidence and theoretical accounts. *Food Quality and Preference* 40, 165-179.

Spence, C. (2015) Multisensory Flavor Perception. *Cell* 161, March 26, 24-35.

## Måltidskultur /Nutrition – ur samhällsvetenskapligt perspektiv

### *Obligatorisk litteratur*

Arppe, T., Mäkelä, J. & Väänänen, V. (2011) Living Food Diet and Veganism: – Individual vs. Collective Boundaries of the Forbidden. *Social Science Information*. 50, 2, s. 275-297.

Bildtgård, T. (2015) *Alimentalities – Food for Sociology*. In *Vänbok till Marianne Pipping Ekström, Mat är mer än mat. Samhällsvetenskapliga perspektiv på mat och måltider*.

(Red.) Bergström, K., Jonsson I, M., Prell, H., Wernersson, I. Åberg, H. Sid. 247-254.

<http://hdl.handle.net/2077/39007>

Holm, L., Lauritsen, D., Bøker Lund, T., Gronow, J., Niva, M. & Mäkelä, J. (2016) Changes in the social context and conduct of eating in four Nordic countries between 1997 and 2012

*Appetite* (103) s. 358-368.

Holm, L., Pipping Ekström, M., Gronow, J., Kjærnes, U., Bøker Lund, T., Mäkelä, J. & Niva, M. (2012) The modernisation of Nordic eating: Studying changes and stabilities in eating patterns

*Anthropology of Food*. S7, s. 1-17.

Kahma, N., Mäkelä, J., Niva, M. & Bøker Lund, T. (2014) Associations between meal complexity and social context in four Nordic countries. *Anthropology of Food*. 2014.

Kirveennummi, A., Mäkelä, J. & Saarimaa, R. (2013) Beating unsustainability with eating: four alternative food-consumption scenarios. *Sustainability: Science, Practice, & Policy*. 9.

Kjærnes, U. (2016) Risk and Trust in the Food Supply. In Murcott, A., Belasco, W., and Jackson, P. *The Handbook of Food Research*. London: Bloomsbury. Pp: 411-424.

## **Referenslitteratur**

Gustafsson, I-B. (2004) *Den medvetna kokkonsten 1*. I I-B. Gustafsson, & U-B. Strömberg (Red.) *Tid för måltidskunskap*. Örebro universitet: Måltidskunskap, Culinary Arts & Meal Science 1.

Heldke, L. (2006) The Unexamined Meal is not Worth Eating. Or, Why and How Philosophers (Might/Could not) Study Food. *Food, Culture & Society*, (9) 2, Pp. 201-219.

Heikkilä, J., Pouta, E., Forsman-Hugg, S. & Mäkelä, J. (2013) Heterogeneous Risk Perceptions: The Case of Poultry Meat Purchase Intentions in Finland. *International Journal of Environmental Research and Public Health*. 10.

Jallinoja, P. T., Jauho, M. M. K. & Mäkelä, M. J. (2016) Newspaper debates on milk fats and vegetable oils in Finland, 1978–2013: An analysis of conflicts over risks, expertise, evidence and pleasure. *Appetite* (105) s. 274–282.

Klein Ö. (2007) *Två mästars möte med den medvetna kokkonsten*. I R, Tellström, Mossberg, L & Jonsson I. M. (Red.) *Den medvetna måltidskunskapen*, en vänbok till Inga- Britt Gustafsson. Culinary Arts & Meal Science 1.

Klein, Ö. (2004) *Den medvetna kokkonsten 2*. I I-B. Gustafsson & U-B Strömberg (Red.) *Tid för måltidskunskap*. Örebro universitet: Måltidskunskap, Culinary Arts & Meal Science 1.

Klein, Ö & Gustafsson, I-B. (1997) *Den medvetna kokkonsten*. Stockholm: Liber.

Klein, Ö & Gustafsson, I-B. (1989) *Akademiens kokbok: 35 kloka festmenyer*. Stockholm: Sellin & Blomqvist Förlag.

Latvala, T., Niva, M., Mäkelä, J., Pouta, E., Heikkilä, J., Kotro, J. & Forsman-Hugg, S. (2012) Diversifying meat consumption patterns : consumers' self-reported past behaviour and intentions for change. *Meat Science*. 92, 1, s. 71–77.

Lysaght, Patricia (ed.) *Time for food – Everyday food and changing meal habits in a global perspective*. 2012. Åbo: Åbo Akademi University Press.

Mikkelsen, B. E. (2011) Images of food scapes: introduction to foodscape studies and their application in the study of healthy eating out-of-home environments. *Perspectives in Public Health*, 131(5), 209-216.

Murcott, A. (2016) *A Burgeon Field: Introduction to The handbook of Food Research*. In Murcott, A., Belasco, W., and Jackson, P. *The handbook of Food Research*. London: Bloomsbury. Pp. 1-25.

Mäkelä, J. & Niva, M. (2015) *Citizens and Sustainable Culinary Cultures*. In Paloviita, A. & Järvelä, M. (red.). *Climate Change Adaptation and Food Supply Chain Management* Abingdon: Routledge, s. 172-182.

Niva, M. H., Mäkelä, M. J., Kahma, N. A. A. & Kjærnes, U. (2014) Eating Sustainably? Practices and Background Factors of Ecological Food Consumption in Four Nordic Countries. *Journal of Consumer Policy*. 37, 4, s. 465-484.

Sobal, J., & Wansink, B. (2007) Kitchenscapes, tablesapes and foodscapes. *Environment and Behaviour*, 39(1), 124-142.

Spence, C., Piqueras-Fiszman, B. (2014) *The Perfect Meal: The Multisensory Science of Food and Dining*. Wiley-Blackwell.

Sporre Magnusson, C (2015) *Måltidsgörarens utmaningar. Komplexiteten i det medvetna måltidsgörandet*. Dissertation. Örebro Studies in Culinary Arts and Meal Science 11, Örebro Universitet.

Tellström, R, Mossberg, L, Jonsson, IM. (red) (2007) *Den medvetna måltidskunskapen – en vänbok till Inga-Britt Gustafsson*. Örebro universitet. Måltidskunskap: Culinary Arts & Meal Science 3.

Terragni, L., Boström, M., Halkier, B. & Mäkelä, J. (2009) Can consumers save the world? Everyday food consumption and dilemmas of sustainability. *Anthropology of Food*.

## **4 Utbildningsformer**

I kursen används följande utbildningsformer.

Föreläsningar, självstudier och seminarier

## **5 Prov**

Kursen examineras genom ett prov som består av följande del prestationer. Del prestationerna betygsätts inte var för sig utan ligger till grund för en sammantagen bedömning och betygssättning av provet.

Ett prov med flera del prestationer ligger till grund för en samlad bedömning och betygssättning

Mål 1,3,4. Vilka andra discipliner kan vara intresserade av den typen av resultat som forskning inom måltidskunskapens tvärvetenskapliga fält kan ge. Doktoranden identifierar behov av fördjupning eller integrering med andra forskningsfält inom det egna forskningsprojektet. Frågeställningar: områden där dessa metoder kan användas

Mål 2. Gör en kort presentation om metoder, teorier som är relevanta för något av områdena sensorik, måltidskultur eller nutrition ur ett medvetet måltidsperspektiv.

Vid prov med flera del prestationer gäller följande.

Om det redan under kursens gång framgår att en doktorand inte kan genomföra en viss del prestation får examinator ge en ersättningsuppgift. Förutsättningen är att prestationen inte rimligen låter sig upprepas inom ramen för det aktuella kurstillfället.

## **6 Betyg**

Prov som ingår i utbildningen på forskarnivå bedöms enligt en tvågradig betygsskala med betygen underkänt eller godkänt (lokala föreskrifter).

Betyg ska beslutas av en av universitetet särskilt utsedd lärare (examinator) (HF).

För godkänt betyg på prov som ingår i kursen krävs att doktoranden visar att han eller hon uppfyller målen med kursen enligt avsnitt 2.2, eller, om flera poänggivande prov ingår i kursen, de mål som det aktuella provet avser enligt avsnitt 5.

Den som inte har blivit godkänd vid ordinarie prov ska ges tillfälle till omprov.

Om ett prov har bestått av flera delprestationer får examinator som alternativ till omprov ge en kompletteringsuppgift avseende den delprestation som inte är godkänd.

Om en doktorand har underkänts vid ett prov vid två tillfällen ska, om doktoranden begär det, en annan examinator utses att besluta om betyg.

## **7 Tillträde till kursen**

### **7.1 Tillträdeskrav**

För att få delta i kursen och de prov som ingår i kursen ska sökanden vara antagen till utbildning på forskarnivå vid Örebro universitet.

Även andra kan följa kursen under vissa förutsättningar, se avsnitt 7.3 om tillträdesmöjligheter för andra sökande.

### **7.2 Urval**

Urval mellan de sökande som är antagna till utbildning på forskarnivå vid Örebro universitet och som uppfyller tillträdeskraven i övrigt enligt ovan sker enligt följande rangordning.

Om inga andra urvalgrunder anges i detta avsnitt ges förtur till sökande med mindre antal kurspoäng kvar till examen, framför sökande med fler återstående kurspoäng. Vid lika poäng sker urval genom lottning. Detta gäller också inom eventuella angivna urvalsgrupper om inget annat sägs.

### **7.3 Andra sökande än doktorander antagna vid Örebro universitet**

Andra sökande än doktorander antagna vid Örebro universitet kan ha rätt att delta i kursen med stöd av regler och/eller avtal om beställd utbildning, gemensam examen, nationella forskarskolor eller samarbete i övrigt med andra högskolor.

Beslut om vilka sådana andra sökande som får delta i kursen fattas separat utifrån de regler och/eller avtal som föranleder ansökan om deltagande i kursen.

## **8 Tillgodoräknande av tidigare utbildning och yrkesverksamhet**

Regler om tillgodoräknande finns i högskoleförordningen och återges på universitetets webbplats.

## **9 Övrigt**

Kursen är förlagd till campus Grythyttan, Örebro universitet.

## **Övergångsbestämmelser**